

# Ca' di Pietra Treviso Extra Dry Millésimato Prosecco DOC

Fruchtig - lebendig - süßlich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Italien	Glera
<b>Produzent</b>	<b>Verschlussotyp</b>
Ca' di Pietra	Champagnerkork
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
<b>Flaschengröße</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	6 - 8°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
11%	80325700
<b>Kulinistik</b>	<b>Ausbau</b>
Apéritif, Meeresfrüchte, Krustentieren, Frischkäse, Dessert.	Méthode Charmat

## ÜBER DEN WEIN

Prosecco als Schaumwein gibt es in der halbtrockenen und trockenen Version. Die Bezeichnungen der Prosecchi führen immer wieder zu Verwirrung. Achtung, der „extra dry“ (obwohl mit extra trocken übersetzt), mit 12 bis 20 g Zucker pro Liter, ist süßer, fruchtiger als der „brut“ mit weniger als 15 g Zucker pro Liter.

Gesamteindruck: Intensiv, komplex und sehr harmonisch - sehr typisch mit der feinen Herbe im Finale



## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Klares goldgelbes Kolorit, grau-goldener Schimmer, feine Mousse

### Aromatik

Aromatik: Reiche, fruchtige Aromapalette (Zitrone, Apfel, Quittenpaste, gelbe Pflaumen), feine Melissennuance, verführerisch süßer Honig im Finale

### Körper

Körper: Sehr langer leicht süßer Antrunk, frisch, Gaumen, präsente Aromatik, schönes Süsse-/Herbespiel Süsse-/Herbespiel



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)